

BAB IX

KESIMPULAN

9.1. Kesimpulan

Berdasarkan analisa aspek teknis dan aspek ekonomi, pabrik pembekuan udang *vannamei headless block frozen* di PT. X yang direncanakan layak untuk didirikan dengan kriteria sebagai berikut.

Bentuk perusahaan	: Perseroan Terbatas Tertutup
Lokasi	: Desa Bulusan Kecamatan Kalipuro, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur.
Jam Kerja	: 8 jam/hari
Kapasitas produksi	: 312 ton/bulan
Jumlah tenaga kerja	: 287 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 36.078.565.406,30
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 257.985.656.599,63
MARR	: 15%
Laju pengembalian modal	: sebelum pajak = 41,05 % sesudah pajak = 29,56 %
Waktu pengembalian modal	: sebelum pajak = 2 tahun 2 bulan 5 hari sesudah pajak = 2 tahun 10 bulan 24 hari
Titik impas (BEP)	: 51,14 %

DAFTAR PUSTAKA

Advendi, S. 2008. *Hukum Dalam Ekonomi*. Jakarta: PT. Grasindo: 35-38.

Ahyari. 1992. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta : Jilid I: 55-57.

Alibaba.2015. *Block Ice Machine*. https://www.alibaba.com/product-detail/Utility-Industrial-Block-Ice-Machine-Manufacturers_60221917551.html?spm=a2700.7724838.2017115.1.8j3V3c (21 Juli 2017).

Alibaba.2015. *CoolingTower Machines*. https://www.alibaba.com/product-detail/COOLINGTOWER_60503211408.html?spm=a2700.7724856.2017121.33.1a9823f9HD5a7&s=p (21 Juli 2017).

Alibaba.2015. *Diesel Generator*. https://www.alibaba.com/product-detail/Volvo-penta-550kva-diesel-generator-set_60229236593.html?spm=a2700.7724838.2017115.21.EN71Ze&s=p (21 Juli 2017).

Alibaba.2015. *Strapping Band*. https://www.alibaba.com/product-detail/Semi-Auto-Pallet-Strapping-Machine_60485866049.html?spm=a2700.7724838.2017115.350.WkWtIP (21 Juli 2017).

Aries, R.S. dan R.D. Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw Hill Book Co., Inc: 76-79.

Assauri, S. 1980. *Management Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia: 46-50.

Badan Pusat Statistik. 2015. *Stastik Perkebunan di Indonesia*. Jakarta: BPS.

Badan Standardisasi Nasional. 2006. *SNI 01-2332.1-2006, Cara Uji Mikrobiologi Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*. Indonesia: Badan Standardisasi Nasional. www.bsn.go.id (21 April 2017).

- Badan Standardisasi Nasional. 2006. *SNI 01-2728.1-2006, Udang Segar Bagian 1: Spesifikasi*. Indonesia: Badan Standardisasi Nasional. www.bsn.go.id (21 Juli 2017).
- Badan Standardisasi. 2006. *SNI 01-3553-2006. ICS 67.160.20, Air Minum Dalam Kemasan*. Indonesia: Badan Standardisasi Nasional. www.bsn.go.id (21 April 2017).
- Dewi, S.Y., Y. Anastasia, dan I.N. Pranoto. 2008. *Proses Pembekuan Udang di PT Surya Alam Tunggal Waru-Sidoarjo*. Surabaya. Program Studi Ilmu Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya: 101-103.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Estrella, C., R.A. Cynthia, L.B. Eduardo, J. Caesar, E. Scano, A.M. Melissa, dan P.P. Jesus. 2006. *Mechanism of Action of Sodium Hypochlorite*. [http://www.Forp.usp.br/bajil3\(2\)/v13n2a07.html](http://www.Forp.usp.br/bajil3(2)/v13n2a07.html). (18 Maret 2008).
- Handoko, T.H. 1997. *Manajemen (Edisi Kedua, cetakan Kelima)*. Medan: Ghalia Indonesia: 40-42.
- Handoko, T.H. 2000. *Manajemen*. Edisi 2. Yogyakarta: BPFE: 45-48.
- Hayes, G.D. 1987. *Food Engineering Data Handbook*. New York: John Wiley and Sons, Inc: 127-131.
- Herujito, Y.M. 2005. *Dasar-Dasar Manajemen*. Jakarta: PT. Grasindo: 41-42.
- Jenie, B.S.L. 1998. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Pertanian Bogor: 23-25.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2015. *Data Pokok Kelautan dan Perikanan*. Jakarta: Pusat Data Statistik dan Informasi.
- Maradong, D.S. 2016. *Potensi Besar Perikanan Tangkap Indonesia*. <http://setkab.go.id/potensi-besar-perikanan-tangkap-indonesia/> (21 Juli 2017).

- Mudjiman, A. dan S.R. Suyanto 2005. *Budidaya Udang Windu*. Jakarta: Penebar Swadaya: 27-29.
- Muryanto. 2008. Perkembangan Pengaturan Pendirian Perseroan Terbatas (PT) di Indonesia, *Thesis*. Universitas Diponegoro. Semarang: http://eprints.undip.ac.id/18373/1/M_U_R_Y_A_N_T_O.pdf (1 Mei 2017).
- Narotama, A. 2011. *Analisis Network Planning pada Konsep Hunian Modern dan Alami Perumahan Permata Indah*. Universitas Jember, Jember: 53-56.
- Nordstrand T. 2003. *Basic testing and strength design of corrugated board and containers [tesis]*. Lund (SE): Lund University: 55-56.
- Perry, J. H. 1970. *Chemical Engineer's Handbook 3rd edition*. New York: McGraw Hill Book Company: 135-137.
- Peters, M.S. dan K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economic for Chemical Engineering (4th ed)*. New York: John Wiley and Sons, Inc: 175-180.
- PT. Bumi Menara Internusa. 2008. *Proses Pembekuan Udang di PT. Bumi Menara Internusa*. Surabaya: PT. Bumi Menara Internusa.
- PT. Surya Alam Tunggal. 2016. *Proses Pembekuan Udang di PT. Surya Alam Tunggal*. Sidoarjo: PT. Surya Alam Tunggal.
- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya: 47-48.
- Purwaningsih, S. 2002. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta : Ghalia Indonesia: 35-37.
- Pusat Informasi Pasar Uang Bank Indonesia. 2017. *Suku Bunga Deposito*. <http://pusatdata.kontan.co.id/bungadeposito/> (1 Mei 2017).
- Reddy, B. R. 2013. *Facility Planning & Layout Design*. India: Technical Publication Pune: 83-86.

- Shark Seafoods. 2017. *Vannammei shrimp (Penaeus vannamei)*.
http://www.sharkseafoods.com/en-vannammei_shrimp-catalog-view-30-141-0 (21 juli 2017).
- Singh, R.P. dan D.R. Heldman. 2014. *Introduction to Food Engineering (5th ed)*. New York: Academic Press: 257-263.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern*, edisi ketiga. Yogyakarta : Liberty: 67-69.
- Wignjosoebroto, S. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Jakarta: PT. Guna Widya: 54-55.
- Wursanto, I. 2003. *Dasar-Dasar Ilmu Organisasi*, Andi Yogyakarta. Yogyakarta: 33-34.
- Zauba Data Services. 2016. *Export Data of Frozen Vannamei Shrimp*.
<https://www.zauba.com/export-FROZEN+VANNAMEI+SHRIMP-hs-code.html> (21 Juli 2017).